

松原市立中学校給食調理等業務委託仕様書

1 目 的

この仕様書は、松原市立中学校における松原市立中学校給食調理等業務について、その業務内容を定めることを目的とする。

2 対象学校（8 ページ参照）

松原市立中学校（以下「対象学校」という。）

3 給食の対象者

対象学校の生徒及び教職員等

4 給食実施日

給食実施日は契約期間内で、学校休業日（土曜日、日曜日及び国民の祝日並びに長期休業日等）を除いた日のうちで、市教育委員会が受託者に指示するものとする。なお、契約期間内における年度別給食実施日数は、166日を基準とする。

5 委託食数

- (1) 委託食数は、市教育委員会等が、給食実施日の4日前（土曜日、日曜日及び国民の祝日を除く。）までに受託者に指示するものとする。なお、委託食数には、予備食、検食及び保存食の数を含むものとする。
- (2) 上記以外に、試食会等の開催のため、特別に給食を発注することがある。

6 献立等

- (1) 市教育委員会が献立の作成及び食材料の発注を行う。ただし、市教育委員会は受託者に助言を求めることができる。
- (2) 副食は、3品程度とする。
- (3) 副食は、保温食缶等に配缶する。
- (4) 調理の詳細については、市教育委員会が作成した調理指示書に従って行うこと。

7 給食施設・設備等の負担区分

- (1) 市教育委員会は、各中学校の各配膳室の整備及び維持管理を行うものとする。
- (2) 受託者は、前号に定めるものを除き、委託業務に必要な調理施設、設備、配送用車両、備品、保温食缶・食器類、消耗品（配膳業務及び各中学校配膳室の衛生管理や配送に必要な物品を含む。）を用意するものとし、修理、更新についても受託者の負担において行う。なお、保温食缶・食器等については、別紙のとおりとする。

8 給食施設・設備等の利用形態

受託者の調理施設・設備、配送用の車両は、委託業務にかかる作業中は専用とし、委託業務以外の業務と兼用で使用してはならない。

9 衛生管理基準等の遵守

委託業務に係る作業は、食品衛生及び公衆衛生に関する法令並びに厚生労働省が定める「大量調理施設衛生管理マニュアル」及び文部科学省が定める「学校給食衛生管理基準」、「調理場における衛生管理&調理技術マニュアル」、「調理場における洗浄・消毒マニュアル」、「学校給食調理場における手洗いマニュアル」等（以下「衛生管理基準等」という。）を遵守して衛生管理の徹底及び食中毒の発生防止に努めること。

10 委託業務の内容

受託者は次の業務を受託する。

- ア 食材料の受領、検収、保管及び管理
- イ 給食調理及び保温食缶等への配缶
- ウ 保温食缶・食器等の学級単位の仕分け
- エ 保温食缶・食器等の配送・配膳及び回収
- オ 保温食缶・食器等の洗浄、消毒及び保管
- カ 各中学校各配膳室の衛生管理、配送された保温食缶・食器等の衛生管理、学級ごとの保温食缶・食器等の受け渡し及び回収
- キ 厨芥、その他の廃棄物処理
- ク 市教育委員会を含む各関係機関等への報告、連絡調整業務
- ケ 調理施設での保存食の採取及び廃棄とその記録
- コ 残菜等の確認、記録及び廃棄物処理
- サ ア～コに付帯して必要な業務

11 留意事項

(1) 施設設備の衛生管理

- ①調理施設は毎日、作業の前後に適切な方法で清掃、洗浄及び消毒を行い、衛生管理に努めること。
- ②給食調理に使用する設備、機器、器具及び容器類等は、調理作業前、調理作業中及び調理作業後において破損等がないか十分確認すること。また、調理作業後、分解可能なものは分解するなど適切な方法で、速やかに清掃、洗浄、消毒及び乾燥を行い、衛生管理に努めること。

(2) 食材料の検収、保管及び保存

- ①食材料の納品は、調味料及び市教育委員会が指定したものを除き、原則として給食実施日の当日とする。納入時にトラブルが生じたときは、速やかに市教育委員会へ連絡し、その指示に従うこと。
- ②食材料については、衛生管理基準等に基づき適温適湿にて衛生的に管理すること。なお、受託者の責めによる食材料の損失については、速やかに市教育委員会へ連絡し、受託者において弁済すること。
- ③調味料については、毎日在庫表に使用量を記入し、毎月末に市教育委員会へ報告すること。
- ④食材料（調味料を除く。）については、食材料別及びロット別等に50g程度を採取のう

え、専用の冷凍庫で2週間以上保存すること。

⑤調理施設での保存食（調理済食品）については、調理した釜ごとに50g程度採取し、専用の冷凍庫で2週間以上保存すること。

（3）調理及び配缶

①下処理及び調理等は、給食当日に行い、前日等に洗浄及び調理しないこと。ただし、市教育委員会と協議し許可を得たものは、この限りでない。その際は、細心の注意を払い衛生的に保管及び保存を行うこと。

②調理に際しては、調理指示書及び衛生管理基準等に基づき、作業工程表及び作業動線図を作成し、これらを事前に市教育委員会へ提出すること。市教育委員会の確認を受けたうえで、これに基づいて調理作業を行うこと。実施日ごとの調理重量の総量と一人あたりの重量を調理ごとに分けて計量し、「調理重量報告書」により、月末締め分を翌月10日までに市教育委員会に報告すること。

③調理した食品は、生徒の摂食開始時間の30分前までに検食を行い、必要に応じ、市教育委員会に報告すること。

④調理した食品は、調理後2時間以内に各中学校で喫食できるよう努めること。

⑤調理した食品は、調理指示書等に基づき、保温食缶等に配缶すること。なお、配缶作業時は、異物混入を未然に防ぐ対策を講ずること。

⑥調理した食品は、各中学校と学校給食課に検食として各1食分、予備食として各中学校に2食分を配送すること。

⑦保温食缶、食器等は、学級単位に学級名と食数を記載したラベル等を添付して配送すること。また、検食及び予備食については、職員室用の保温食缶等に入れること。なお、ふりかけ等の小物は、数量を確認し、学級単位にビニール袋等に仕分けして入れること。

（4）配送、配膳及び回収

①保温食缶、食器等は、給食開始時間の30分前までに各中学校の配膳室及び市教育委員会学校給食課に配送すること。

②配送前後に配送車両の適正な点検及び衛生管理を行うとともに、配送及び回収時の車両の運行にあつては、交通関係法令を遵守し、安全運行に万全を期すこと。

③各学校敷地内及びその周辺では、最徐行で運行するとともに、車両の発進・後退に際して車両周囲の安全を十分確認し、生徒等の安全確保を図ること。

④契約締結後、速やかに配送ルート計画及び配送車両の仕様を市教育委員会に報告すること。なお、配送ルート計画を変更する場合は、緊急の場合を除き、変更しようとする日の1ヶ月前までに市教育委員会に届けること。

⑤給食終了後、各中学校の配膳室から保温食缶、食器等を速やかに回収すること。なお、保温食缶、食器等の配送及び回収にあつては、各中学校と調整の上、円滑に業務を行うこと。

⑥米飯、温かい状態で提供する副食(汁物等)は、65℃以上で提供すること。

⑦冷たい状態で提供する副食は、10℃以下で配送し、提供すること。

⑧牛乳は、10℃以下で提供すること。

⑨デザート類は、食品ごとの適切な温度以下で提供すること。

⑩配送員は自動車運転免許を有する者とし、必ず名札を着用し、清潔な衣服を着用すること。

- ⑪配送及び配膳作業中に、食品の汚染、損失等が無いよう十分注意すること。
- ⑫配膳業務にあたっては、学校給食の実施日の午前11時から午後2時までの間、各中学校配膳室及びその周辺において、次の業務に従事するための配膳員を1校につき3名配置すること。
- ・保温食缶・食器等の検収及び記録。
 - ・保温食缶・食器等の適切な衛生管理及び温度管理とその記録。
 - ・保温食缶、主食、牛乳等及び食器等の学級ごとの仕分けと円滑な受渡し。
 - ・各中学校配膳室の清掃、設備等の稼働状況の確認、衛生環境の保持等適切な管理。
 - ・配膳業務時における生徒等の安全確保。
 - ・配膳員は必ず名札を着用し、清潔な衣服、帽子、エプロン、マスクを着用すること。
 - ・学校との日常的な連絡調整。
 - ・その他配膳業務に付随する業務。
- ⑬嘔吐物等により汚染された食器等が返却された場合は、消毒処理が適切に行われているか確認のうえ、回収すること。

(5) 食品の適切な温度管理

委託業務の一連の作業を通して、衛生管理基準等に従い、適切な温度管理を行い、食中毒防止に万全を期すこと。

(6) 保温食缶、食器等の洗浄、消毒及び保管

保温食缶及び食器等は、回収後、衛生管理基準等に従い、洗浄、すすぎ、消毒及び乾燥を行った後、清潔に保持し、細心の注意を払って消毒保管庫等で適切に保管すること。

(7) 残菜、厨芥及び廃油等の処理

残菜、厨芥及び廃油は、適正かつ適法に処理し、食材料の搬入に使用されたダンボールや包装等についても、同様に処理すること。また、実施日ごとの残菜量を計量し、「残量調査報告書」により、月末締め分を翌月10日までに市教育委員会に報告すること。

(8) 保温食缶、食器等の食器具及び調理用具の検査

保温食缶、食器等の食器具及び調理用具について大腸菌群及び一般細菌並びにでんぷん性残留物及び脂肪性残留物の有無の検査を、外部の検査専門機関に依頼し、年2回以上実施すること。また、実施後、検査結果を速やかに市教育委員会へ提出すること。なお、検査対象の食器具等は、市教育委員会と協議の上、定めるものとする。

(9) 立入検査等

受託者は、市教育委員会、保健所等の立入検査が行われる場合は、これに応じなければならない。この検査の結果、改善等を求められた場合には、受託者は速やかに改善等の措置を講ずること。

12 危機管理対応

- (1) 受託者は、委託業務全般において、衛生管理の徹底により、食中毒の防止に努めること。万が一、食中毒が発生した場合は、直ちに所轄保健所に連絡し、その指示に従い、適切な対応を行うこと。併せて、所轄保健所からの指示事項及びその対応等について、速やかに市教育委員会に報告すること。また、食中毒の発生原因については、所轄保健所に協力し、速やかに明らかとなるように努め、その原因の除去、予防に努めること。

- (2) 受託者は、委託業務全般において、異物混入や調理ミスが発生しないよう十分注意して業務を遂行すること。万が一、異物混入や調理ミスの事故が発生した場合は、直ちに市教育委員会に報告するとともに、適切な対応を行うこと。また、異物混入や調理ミスの事故により生じた損失等を明確にし、市教育委員会に報告の上、その損失について、市教育委員会と受託者で協議の上、弁済等の措置を講じること。併せて、その原因を究明し、市教育委員会の指示に従い、改善措置を講じること。
- (3) 受託者は、当日の調理業務又は配送業務における事故等により、給食の納品が困難となった場合は、直ちに市教育委員会に連絡の上、市教育委員会の指示に従い、適切に対応すること。

13 損害賠償

- (1) 受託者は、委託業務の実施に当たり、受託者の責めによる食中毒や事故等発生時にはその損害を補償すること。また、生産物賠償責任保険に加入すること。
- (2) 受託者は、学校等の施設備品等を破損、紛失又は破棄し、損害を与えた時は、市教育委員会と協議の上、その損害を賠償しなければならない。
- (3) 受託者は、配送車両の運行実施に当たり、事故等発生時の対応として任意自動車保険等に加入すること。事故等が発生した場合は、受託者の責任で速やかに車両運行事故に係るすべての手続きを実施すること。その後、事故等について市教育委員会に報告し、再発防止に努めるものとする。なお、事故等の賠償等については、受託者の責任において、果たすこと。
- (4) 受託者は、給食配送中に発生した事故・過失等において、給食に損害を与えた場合や、中止となった場合は、その損害を賠償しなければならない。
- (5) 受託者は、食材料等に損害を与えた場合において、受託者に責任があると認められる時は、市教育委員会と協議の上、その損害を賠償しなければならない。
- (6) 受託者は、給食配膳中に学校関係者又は給食に損害を与えた場合において、受託者に責任があると認められる時は、市教育委員会と協議の上、その損害を賠償しなければならない。

14 臨時対応

- (1) 台風等の警報発表時、風水害等の災害時、学級閉鎖時及び特別な事情による長期休校等の措置等の臨時対応については、市教育委員会に指示を求め、その指示に従い適切に対応すること。
- (2) 受託者は、本市小学校給食調理業務が何らかの理由により停止した場合、その業務停止期間中の小学校給食調理業務の代替実施について、市教育委員会と協議を行うものとする。

15 責任者等の配置

(1) 業務責任者

受託者は、業務責任者を配置すること。業務責任者は、調理業務をはじめ、委託業務全般について従事者の中心となって遂行するものであり、栄養士免許又は調理師免許を有する者で、指揮、管理、監督の実務経験がある者を正社員の中から選任し、その任に当たらせること。

(2) 業務副責任者

受託者は、業務副責任者を配置すること。業務副責任者は、業務責任者を補助するととも

に、業務責任者に事故あるとき又は欠けたときは、その職務を行うものであり、業務責任者と同様の資格及び経験を有する者を正社員の中から選任し、その任に当たらせること。

(3) 食品衛生責任者

受託者は、食品衛生責任者を配置すること。食品衛生責任者は、委託業務の円滑な遂行、衛生管理を含む給食業務全体の管理を図る者であり、食品衛生法施行規則別表第 17（第六十六条の二第一項関係）第 1 項のロの規定に該当する者で、衛生管理に関する指導、管理の実務経験がある者を正社員の中から選任し、その任に当たらせること。なお、業務責任者又は業務副責任者が、食品衛生責任者を兼任することができる。

(4) 栄養士

受託者は、栄養士を配置すること。栄養士は、委託業務を円滑に進めるとともに、衛生管理を含む給食業務全体の管理を図るため、受託者は当該委託業務専任の栄養士を正社員の中から選任し、その任に当たらせること。

16 業務従事者の健康管理

(1) 受託者は、業務従事者（配送業務従事者を含む。以下同じ。）に対して、日常的な健康状態の点検を行うとともに、年 1 回健康診断を行うこと。

なお、新規の採用者を業務に従事させる場合は、従事する日の 1 ヶ月前以内に健康診断及び腸内細菌検査を行うこと。

(2) 受託者は、業務従事者に対して毎月 2 回（年 2 4 回）、検便による腸内細菌検査を行うこと。

なお、検査対象の細菌は、赤痢菌、サルモネラ菌、腸管出血性大腸菌（0-26、0-111、0-157 の 3 種）とする。加えて、1 0 月から 3 月の間には月に 1 回以上又は必要に応じてノロウイルスを含めるよう努めること。

(3) 業務責任者は、業務従事者一人ひとりの健康状態を毎朝確認し、個人別に記録を残すとともに、異常があると認められる場合には、調理業務等に従事させず、適切な処置を講じなければならない。

(4) 受託者は、前各号の検査結果等について、市教育委員会の求めに応じて報告できるよう 1 年間保管すること。

17 研修

受託者は、調理及び食品の取扱い等が適正かつ円滑に行われるよう、次のとおり研修を実施し、又は研修機関が実施する研修を受講させ、業務従事者の資質の向上に努めること。

(1) 衛生管理に関する研修は各学期に 1 回以上。

(2) 新規の採用者を業務に従事させる場合は、事前に衛生管理、調理及び食品の取扱い等に関する研修を実施する。

18 報告（資料の保管）

受託者は、市教育委員会の求めに応じて提出できるよう委託業務に係る資料を契約期間中は保管すること。

19 個人情報の取り扱い

- (1) 受託者は、委託業務の実施に当たり個人情報を取扱う場合は、個人情報保護のため、松原市個人情報保護条例を遵守しなければならない。
- (2) 受託者は、個人情報の保護に関する法律（平成 15 年法律第 57 号）を遵守しなければならない。
- (3) 受託者は、個人情報の適正な管理のために必要な措置を講じなければならない。

20 秘密の保持

- (1) 受託者は、委託業務の履行により知り得た内容を、一切第三者に漏らしてはならない。委託業務の契約終了後又は契約の解除後も同様とする。
- (2) 受託者は、委託業務に従事する者に対し、在職中及び退職後においても、委託業務の履行により知りえた内容を他人に知らせ、又は不当な目的に使用してはならないこと、その他個人情報保護に関して必要な事項を周知し、徹底しなければならない。
- (3) 前項の規定は、委託業務の契約が終了し、又は解除された後においても同様とする。

21 再委託の禁止

受託者は、委託業務の処理を他に委託し、又は請負わせてはならない。ただし、書面による市教育委員会の承諾を得たときは、この限りでない。

22 その他

- (1) 市教育委員会が所有権を有する備品及び消耗品等の取扱いについては、市教育委員会の指示に従い、受託者が対応すること。
- (2) 契約期間満了後に、第三者に業務を引き継ぐ必要が生じる場合は、委託業務に支障が生じることのないよう、市教育委員会の指示に従い、契約期間満了までに確実に引継ぎを行うこと。
- (3) 契約締結後、給食提供開始までの準備行為については無償とする。
- (4) 業務委託料については、毎月の食数に応じた出来高払いとする。
- (5) この仕様書に定めのない事項又は疑義が生じた場合は、必要に応じて市教育委員会及び受託者が協議の上、これを定めるものとする。

対象学校一覧

学校名	所在地	想定食数	学級数
松原市立松原中学校	松原市新堂1丁目604番地の1	450	13
松原市立松原第二中学校	松原市三宅西2丁目12番1号	380	11
松原市立松原第三中学校	松原市東新町3丁目1番23号	430	13
松原市立松原第四中学校	松原市別所3丁目19番28号	490	13
松原市立松原第五中学校	松原市天美我堂3丁目124番地の2	400	11
松原市立松原第六中学校	松原市岡1丁目340番地	450	13
松原市立松原第七中学校	松原市一津屋2丁目1番9号	290	10
	合 計	2,890	84

(想定食数及び学級数は、令和3年5月の生徒・教職員数より推計)

別紙

品名	参考型式	規格	材質	数量
主食用お椀	PNB-31E G	Φ140mm×58mm	PEN 樹脂	人数分
副食用お椀	PNB-31E BA	Φ140mm×58mm	PEN 樹脂	人数分
角仕切皿	PNS-23E	210mm×170 mm×28 mm	PEN 樹脂	人数分
トレイ	N58AIM	350mm×260mm×17mm	FRP 製	人数分
スプーン	H0-020-805	150mm	ステンレス製	人数分
食器コンテナ フタ付き（椀用）	サンボックス#40	472mmX360mmX306mm	ポリプロピレン	1学級に1ヶ
食器コンテナ フタ付き（皿用）	サンボックス#40	472mmX360mmX306mm	ポリプロピレン	1学級に1ヶ
食器コンテナ フタ付き（トレイ用）	サンボックス#40	472mmX360mmX306mm	ポリプロピレン	1学級に1ヶ
角型二重食缶（大）	AIS-13-SP	395mm×296mm×265mm	ステンレス	1学級に1ヶ
角型二重食缶（中）	AISP-7-SP	395mm×296mm×153mm	ステンレス	1学級に1ヶ
天ぷら缶	254AIM	340mm×290mm×125mm	アルマイト	1学級に1ヶ
ミニ食缶	289 B-28	278mm×133mm×80mm	アルマイト	1学級に1ヶ
ソース缶	—	125mm×98mm×63mm	ステンレス	1学級に1ヶ
保温コンテナ （ご飯用）	SP-15-D	483mm×373 mm×218 mm	ポリプロピレン	1学級に1ヶ
汁杓子	LB-FS011	Φ100mm×300mm	ステンレス	1学級に2ヶ
麺杓子	LB-FS020	Φ90mm×290mm	ステンレス	1学級に2ヶ
UD スマイルトンダ	LTG-S20	220mm×48mm	ステンレス	1学級に2ヶ
スプーン（ソース用）	—	180mm	ステンレス	1学級に1ヶ
しゃもじ	39G-03	195 mm	ポリプロピレン	1学級に2ヶ
スプーンかご	ヨコ型	200mm×102mm×67mm	ステンレス	1学級に1ヶ